


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Грозненский педагогический колледж»

ПРИНЯТО

на педагогическом совете

 /Л. Д. Шовхалова

секретарь ПС

Протокол № 8 от «29» 08 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО

приказом

ГБПОУ «Грозненский педагогический колледж»

 /А. С. А. Гагаев/

Приказ № 111 от «29» 08 2020 г.



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания обучающихся

государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Грозненский педагогический колледж»

Грозный, 2020

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания обучающихся определяет организацию питания обучающихся в образовательной организации, права и обязанности участников процесса по организации питания, а также порядок осуществления контроля за организацией питания обучающихся в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Грозненский педагогический колледж» (далее – колледж).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ;

- Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. 52-ФЗ;

- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

- Санитарными правилами (СП) 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

1.3. Основными задачами при организации питания обучающихся являются:

- Обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;

- Пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4. Положение определяет основные организационные принципы питания обучающихся в колледже, принципы и методику формирования рационов питания и ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации рационального питания обучающихся, в том числе при отборе, закупках, приеме пищевых продуктов и продовольственного сырья, используемых в питании обучающихся, составлении меню и ассортиментных

перечней, в производстве, реализации и организации потребления продукции общественного питания, предназначенный для обучающихся, а также содержит рекомендации по использованию продуктов повышенной биологической и пищевой ценности, в том числе обогащенных микронутриентами.

1.5. Основные организационные принципы питания в колледже:

- Для обучающихся колледжа предусматривается обязательная организация одноразового горячего питания.

- Колледж самостоятельно осуществляет производство и реализацию продукции питания обучающихся.

- Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать Санитарно - эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

1.6. Проверка качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляется бракеражной комиссией.

Режим работы столовой должен соответствовать режиму работы колледжа. Для приема пищи предусматривается перемена длительностью до 30 минут.

2. Принципы формирования рационов питания

2.1. При формировании рационов питания обучающихся должны соблюдаться следующие принципы рационального, сбалансированного питания:

- удовлетворение потребности обучающихся в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

- сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

- максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

- адекватная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

- разработка на каждое блюдо по меню технологических карт с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, с раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса;

- замена блюд возможна на равноценные по пищевой и энергетической ценности.

2.2. Организация горячего питания предполагает обязательное использование горячих блюд, горячих напитков.

2.3. Обед состоит из первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается второе блюдо: мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (соки, кисели, компоты из свежих или сухофруктов, витаминизированные напитки промышленного производства).

2.4. В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом, запеканки. Широко используются рыбные, мясные, мясо-овощные, мясо-крупяные рубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

2.5. Выход блюд предусматривается в соответствии с действующей нормативной и технологической документации.

2.6. В качестве основного источника белков в составе рациона питания обучающихся обязательно должны использоваться молочные продукты, мясо, рыба, яйца. Целесообразно включать в состав рациона питания продукты (в том числе кулинарные изделия), обогащенные белком.

2.7. В качестве источника полиненасыщенных жирных кислот в питании используют кукурузное, подсолнечное масло.

2.8. В качестве основного источника животных жиров в питании обучающихся используют мясные и молочные продукты, в том числе масло коровье. Не рекомендуется использовать масло с добавками гидрогенизированных растительных жиров.

2.9. В питании обучающихся следует использовать цельное молоко 3,2-3,5%-ной жирности, обогащенное витаминами, и молочные продукты, выработанные из натурального (невосстановленного) сырья. Ограниченно для приготовления блюд и кулинарных изделий можно использовать молоко меньшей жирности. Маргарины (сливочные с минимальным содержанием трансизомеров жирных кислот) могут использоваться в питании обучающихся лишь ограниченно, в основном в составе булочных и мучных кондитерских изделий.

2.10. В питании обучающихся не должны использоваться кулинарные жиры, свиное или баранье сало, другие тугоплавкие жиры (в том числе для обжаривания в составе мясных кулинарных и колбасных изделий).

2.11. В питании обучающихся не должны использоваться майонезы (острые соусы на жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и

холодных закусок используют растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные (терминированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.

2.12. В питании обучающихся не должно применяться продовольственное сырье, изготовленное с использованием кормовых добавок, стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), отдельных видов лекарственных средств, пестицидов, агрохимикатов и других опасных для здоровья человека веществ и соединений.

2.13. В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания обучающихся, ограничивается использование пищевых добавок. Исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.)

2.14. В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании обучающихся могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или какао-порошки, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каротиноиды, рибофлавин и др.) и витаминные (вита-минно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).

2.15. В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), укроп.

2.16. При производстве кулинарной продукции для обучающихся не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.)

2.17. В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду.

2.18. Для тепловой обработки продуктов используется только варка, приготовление на пару, запекание, тушение, микроволновой и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов, предназначенных для использования в питании обучающихся, не используют такой технологический процесс как жарка. Не допускается жарка продуктов, кулинарных изделий и отдельных ингредиентов в жире или масле (во фритюре).

2.19. Блюда из овощей урожая прошлого года (капуста, лук репчатый, корнеплоды), не прошедших тепловую обработку, могут включаться в рацион питания обучающихся только в период до 1 марта.

2.20. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний

(отравлений) в организации питания не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты готовые к употреблению).

2.21. В питании обучающихся в колледже не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья, а также обострению хронических заболеваний:

- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель и т.п.);
- кулинарные жиры;
- уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;
- острые соусы (типа кетчупа);
- закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты (консервированные с уксусом);
- сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основании искусственных красителей).

2.22. С учетом повышенной эпидемиологической опасности в питании обучающихся в колледже не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные), рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления, фаршмак из сельди;
- изделия из мясной обрезки, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- зеленый горошек консервированный без тепловой обработки (кипячения);
- творог из непастеризованного молока;
- творог собственного (непромышленного) приготовления;

- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовы к употреблению кисломолочных продуктов (творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;

- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки), квас;

- окрошки (холодные супы)

- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом;

- яйца и мясо водоплавающих птиц;

- яичницу-глазунью;

- грибы и продукты (кулинарные изделия) из них приготовленные.

2.23. Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании обучающихся, следует использовать яйцо с качеством не ниже диетического.

3. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

3.1. Директор колледжа:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом колледжа и настоящим Положением;

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;

- назначает из числа работников колледжа ответственных за организацию питания;

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на родительских собраниях в группах, общего родительского собрания.

3.2. Ответственные за организацию питания в образовательной организации:

- координируют работу в колледже по формированию культуры питания;

- вносят предложения по улучшению организации питания.

3.3. Кураторы:

- осуществляют мониторинг организации питания в части своей компетенции;

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения

исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

5. Распределение прав и обязанностей участников процесса по организации питания обучающихся

5.1. Директор колледжа:

- несет ответственность за организацию питания обучающихся в соответствии с нормативными правовыми и правовыми актами Российской Федерации и Новосибирской области, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательной организацией и настоящим Положением;
- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением;
- назначает из числа работников ответственного за организацию питания в образовательной организации;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания обучающихся на заседаниях родительских собраний в группах, совета образовательной организации, а также педагогических советах.
- координирует и контролирует деятельность поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в образовательной организации;

5.2. Ответственный за организацию питания в образовательной организации:

- формирует список и ведет учет детей - инвалидов и детей из малоимущих семей;
- координирует работу в образовательном учреждении по формированию культуры питания;
- вносит предложения по улучшению организации питания.

5.3. Сотрудники образовательной организации:

- предусматривают в планах воспитательной работы мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни обучающихся, потребности в сбалансированном и рациональном питании, систематически выносят на обсуждение в ходе родительских собраний вопросы обеспечения полноценного питания обучающихся.
- вносят на обсуждение на заседаниях совета образовательного учреждения, педагогического совета, совещания при директоре предложения по улучшению питания.

5.4. Родители (законные представители) обучающихся:

- представляют подтверждающие документов в случае, если ребенок относится к категории детей - инвалидов и детей из малоимущих семей;
- обязуются своевременно сообщать об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;
- ведут разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;
- вправе знакомиться с примерным и ежедневным меню, расчетами средств на организацию питания обучающихся.

6. Порядок осуществления контроля организации питания обучающихся

6.1. Для осуществления контроля за организацией питания обучающихся приказом директора колледжа создается бракеражная комиссия.

6.2. Комиссия:

- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- контролирует соблюдение порядка учёта посещаемости обучающимися столовой;
- формирует предложения по улучшению организации питания обучающихся.

7. Заключительные положения

В целях совершенствования организации питания обучающихся образовательной организации:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания обучающихся в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеучебных мероприятий;
- организует систематическую работу с родителями, проводит беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, привлекает родителей к работе с обучающимися по организации досуга и пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.